CONSEJOS PARA UNA CORRECTA UTILIZACION DEL AZAFRAN

El azafrán tiene tres propiedades que la hacen ser muy apreciada en la cocina:

- Poder colorante: El azafrán da a la comida un bello color amarillo que la hace más apetitosa a la vista.
- Sabor: El sabor del azafrán es único e indescriptible. Usado adecuadamente proporciona un toque especial que hacen las recetas realmente sabrosas.
- Aroma: El aroma del azafrán es muy seductor. No en vano ha sido utilizado en la antigüedad como perfume.

Modo de empleo:

- Para el azafrán en hebra:

Tostar ligeramente las hebras a utilizar, envueltas en un papel limpio sobre la tapa de la olla. Después, triturar en un mortero o con la mano en el mismo papel. Incorporar a la comida que se esté preparando disuelto en un poco de agua o caldo. Es preferible diluir las hebras de azafrán, unos 20 minutos, en algún líquido caliente, ácido o alcohólico, dependiendo de los ingredientes de la receta, para sacar todo el aroma, sabor y color.

- Para azafrán molido

  Añadir el azafrán directamente a la comida disuelto en un poco de agua o caldo.

Cantidades a utilizar

Las cantidades de azafrán a utilizar en la comida son muy pequeñas por lo que a pesar del alto precio del kilo del azafrán su uso apenas repercute en el plato que esté preparando.

Para el azafrán rama se suelen utilizar de 4 a 6 hebras por ración. Para el azafrán molido unos 125mg son suficientes para 4 raciones.

Otros Consejos.

- Conserve el azafrán en un lugar fresco, seco y alejado de la exposición directa a la luz.
- Las hebras de azafrán pueden ser una elegante decoración en sopas y salsas.
- El azafrán combina perfectamente con el ajo, tomillo, tomate, jengibre y limón.
- Cuando trabaje con azafrán evite utilizar cucharas de madera ya que tienden a absorber el azafrán.